

Remas.nu

Sayur Asam ala Jawa

~ silvia novi ~



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1 bh** Labu siam, kupas, potong kotak
- **1 bh** Terong ungu, potong, belah
- **1 bh** Jagung manis, potong, belah
- **5 lonjor** Kacang panjang, potong
- **1 genggam** Daun melinjo
- **1 genggam** melinjo
- **3 sdm** Kacang tanah
- **3 bh** Cabai hijau besar, potong, belah
- **2 lembar** Daun Salam
- **2 cm** Lengkuas
- **1 sdm** asam Jawa, seduh dengan air panas
- **1.5 sdm** Gula merah, sisir
- **1-2 sdm** Gula pasir, sesuaikan
- **2 lt** air

- **Bumbu Halus:**
 - **6 butir** Bawang merah
 - **3 siung** Bawang putih
 - **3 bh** Cabai merah besar
 - **3 butir** Kemiri
 - **1 sdt** Terasi Bakar
 - **1 sdm** Kacang Tanah

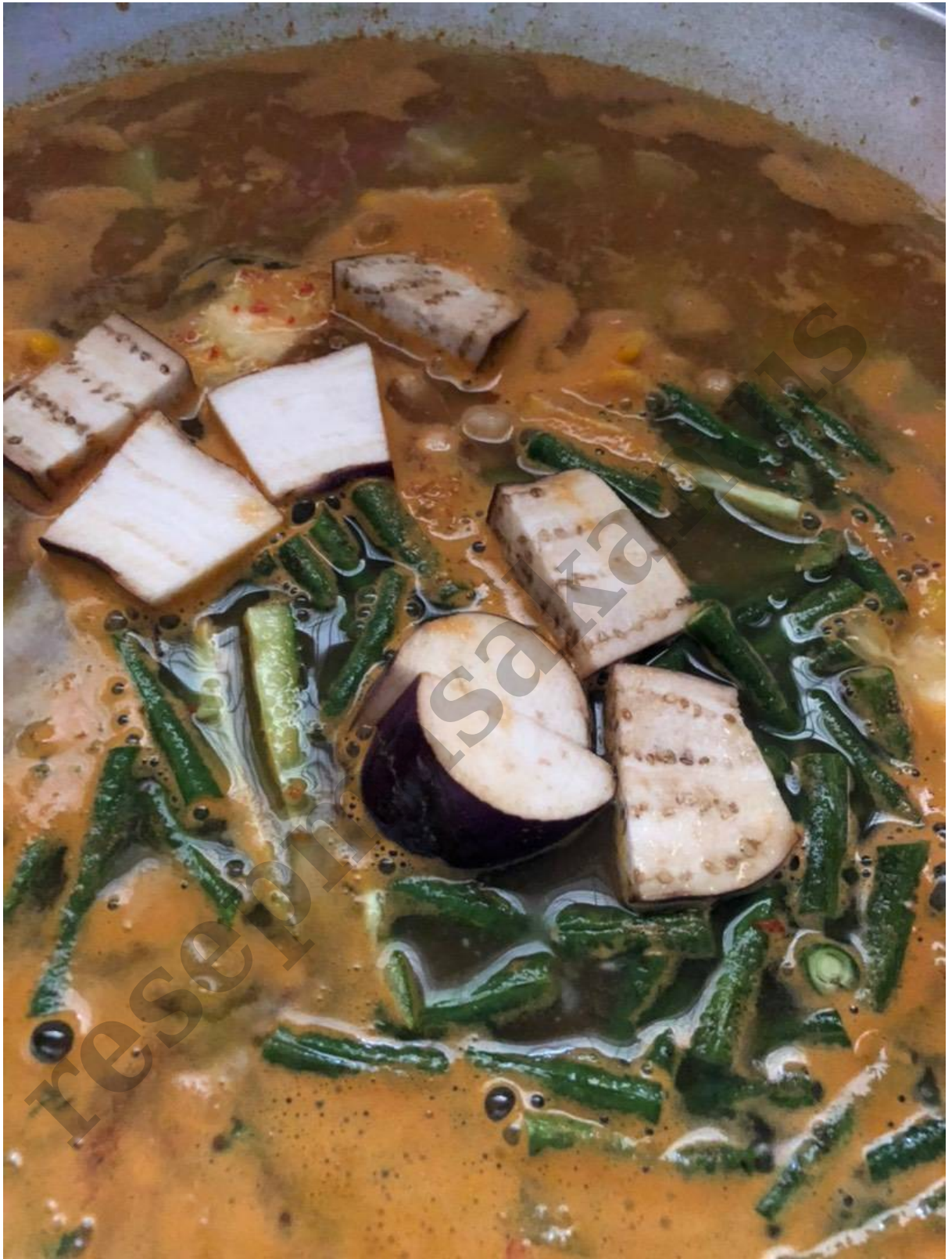
Langkah-langkah pembuatan

- Siapkan dan bersihkan sayuran. Haluskan bumbu, sisihkan.

resepmasakan.us



- Masak air sampai mendidih, masukkan melinjo, kacang tanah, bumbu halus, salam, lengkuas, masak sampai setengah matang. Bertahap masukkan labu siam dan jagung, kemudian kacang panjang, terong dan daun melinjo. Masak sampai matang. Masukkan air asam. Cicipi dan koreksi rasa. Angkat dan sajikan.





Resep-resep Terkait

- [Mini Cassava Cake](#)



- [Mandarin Orange Cream Cake](#)



- [Ayam Goreng 5 bahan](#)



- [Banana Bread - 1 Telur](#)

